



NATURE DES FOURRAGES CONSOMMÉS PAR LES VACHES LAITIÈRES ET QUALITÉS NUTRITIONNELLES DES PRODUITS LAITIERS

OBJECTIFS

Quantifier l'effet de l'alimentation sur les concentrations du lait en composés d'intérêt nutritionnel, préciser le devenir de ces composés lors de la transformation du lait en fromage.

RÉSUMÉ ...

Pour la majorité des micronutriments dosés, la variabilité des teneurs dans les laits due au régime alimentaire est à l'origine de différences importantes au niveau des fromages. La pasteurisation, tout comme le type de technologie fromagère n'ont pas eu d'influence sur la teneur des produits en micronutriments d'intérêt nutritionnel.



COULON JB. • INRA CLERMONT FERRAND • 2002

Pôle Fromager Aoc Massif Central

21 rue du Château St Etienne, 15000 Aurillac

Tel: 04 71 43 07 60 Fax: 04 71 43 07 61

Email: pole.fromager@wanadoo.fr

Internet: <http://www.pole-fromager-aoc-mc.org>